SNI

SNI 7321.1:2009

Standar Nasional Indonesia

Steak tenggiri beku – Bagian 1: Spesifikasi

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Daftar isi

Daftar isi i
Prakata ii
1 Ruang lingkup 1
2 Acuan normatif 1
3 Istilah dan definisi 2
4 Syarat bahan baku dan bahan penolong 2
5 Penanganan dan pengolahan 2
6 Teknik sanitasi dan higiene 2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan 2
8 Pengambilan contoh 3
9 Cara uji 3
10 Pengemasan 3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori steak tenggiri beku 4
Bibliografi 6

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan 2
Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori steak tenggiri beku 4

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas steak tenggiri beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 21 Desember 2006 di Bogor serta dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No. 7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No. 31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor: 722/Menkes/Per/IX/1988, tentang Bahan Tambahan Makanan.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Juli 2007 sampai dengan 16 Oktober 2007 dan pemungutan suara pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Steak tenggiri beku – Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi yang mencakupi teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan komoditas steak tenggiri beku.

Standar ini berlaku untuk steak tenggiri beku dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326, *Metoda pengambilan contoh pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

SNI 2332.6:2009, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 6: Penentuan parasit cacing pada produk perikanan.*

SNI 2346, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia – Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia – Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia – Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan.*

SNI 2354.10:2009, *Cara uji kimia – Bagian 10: Penentuan kadar histamin dengan spektroflorometri dan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) pada produk perikanan.*

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika – Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan.*

SNI 7321.2:2009, *Steak tenggiri beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 7321.3:2009, *Steak tenggiri beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

3 Istilah dan definisi

3.1
steak tenggiri beku
produk hasil perikanan dengan bahan baku tenggiri segar yang mengalami perlakuan pembekuan dengan cepat hingga suhu pusat mencapai -18 °C atau lebih rendah

4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

4.1 Bahan baku steak tenggiri beku sesuai SNI 7321.2:2009

4.2 Bahan penolong yang digunakan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

5 Penanganan dan pengolahan

Cara penanganan dan pengolahan steak tenggiri beku sesuai dengan SNI 7321.3:2009.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Steak tenggiri beku ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Tenis uji	Satuan	Persyaratan
a Sensori	Angka (1-9)	Minimal 7
b Cemaran mikroba:		
- ALT	Koloni/g	Maksimal $5,0 \times 10^5$
- *Escherichia coli*	APM/g	<3
- *Salmonella*	per 25 g	Negatif
- *Vibrio cholerae*	per 25 g	Negatif
c Cemaran kimia*		
- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maksimal 0,1
- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maksimal 0,5
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maksimal 0,2
d Uji Kimia		
- Histamin	mg/kg	Maksimal 50
e Fisika:		
- Suhu pusat	°C	Maksimal -18
f Parasit *	Ekor	0
CATATAN* bila diperlukan		

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

8 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 2326.

9 Cara uji

9.1 Organoleptik dan atau sensori

Organoleptik dan atau sensori sesuai SNI 2346. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.
Escherichia coli sesuai SNI 01-2332.1-2006.
Salmonella sesuai SNI 01-2332.2-2006.
Vibrio cholerae sesuai SNI 01-2332.4-2006.

9.3 Kimia

Histamin sesuai SNI 2354.10:2009.
Kadmium (Cd) sesuai SNI 01-2354.5-2006.
Merkuri (Hg) sesuai SNI 01-2354.6-2006
Timbal (Pb) sesuai SNI 01-2354.7-2006.

9.4 Fisika

Suhu pusat sesuai SNI 01-2372.1-2006.

9.5 Parasit

Parasit sesuai SNI 2332.6:2009.

10 Pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 7321.3:2009.

11 Syarat pelabelan

Setiap kemasan produk steak tenggiri beku yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 7321.3:2009.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori steak tenggiri beku

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori steak tenggiri beku

Nama panelis : …….. Tanggal ……

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Pengeringan (dehidrasi)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10 %.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20 %-30 %.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40 %-50 %.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60 %-70 %.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80 %-90 %.	3					
• Seluruh bagian produk luar tampak mengering.	1					
2 Perubahan warna (diskolorasi)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10 %.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20 %-30 %.	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40 %-50 %.	6					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 60 %-70 %.	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80 %-90 %.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk.	1					
B Sesudah dilelehkan (*thawing*)						
1 Kenampakan						
• Warna daging krem, sangat cerah dan sangat mengkilap.	9					
• Warna daging krem, cerah dan mengkilap.	8					
• Warna daging krem, cerah, kurang mengkilap.	7					

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Tabel A.1 (lanjutan)

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
• Warna daging krem kecoklatan, agak kusam.	6					
• Warna daging kecoklatan, kusam.	5					
• Warna daging coklat, kusam.	3					
• Warna daging coklat tua, sangat kusam.	1					
2 Bau						
• Bau sangat segar.	9					
• Bau segar.	8					
• Bau segar mengarah ke netral.	7					
• Netral.	6					
• Netral dengan sedikit bau tambahan yang mengganggu.	5					
• Tercium bau busuk.	3					
• Bau busuk sangat jelas.	1					
3 Tekstur						
• Kompak, padat dan sangat elastis.	9					
• Kompak, padat dan elastic.	8					
• Kurang padat, kurang elastis, jaringan daging masih melekat kuat.	7					
• Kurang elastis, jaringan daging agak longgar.	6					
• Tidak elastis, jaringan daging longgar dan daging agak mudah sobek.	5					
• Lunak, daging mudah sobek.	3					
• Sangat lunak, daging sangat mudah sobek.	1					

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Bibliografi

Bacteriological Analytical Manual (BAM), 1998, *Chapter* 19 - *Parasitic animals in Foods.*

CODEX STAN 190 – 1995 for Quick Frozen Fish Fillets. Joint FAO/WHO Food Standards Programme, Codex Alimentarius Commission.

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Hygiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, Tahun 1997.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id